Rezept

Murmel-Pfanne

Ein Rezept von Murmel-Pfanne, am 04.05.2024

Zutaten

300 g	reife Kirschtomaten
3 EL	Pinienkerne
	Salz
1 TL	Balsamessig
	Parmesan zum Bestreuen
2 EL	Butter
1 TL	Rohrzucker
150 g	Gabelspaghetti
	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1125 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pinienkerne darin anbraten. Zucker und Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Offen 5-10 Min. schmoren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

2. Gleichzeitig die Nudeln in sprudelndem Salzwasser gar kochen, abgießen und abtropfen lassen.

3. Den Balsamessig zu den Tomaten geben, dann die Nudeln in der Pfanne schwenken. Mit Parmesan überraspeln und zu Tisch bringen.